RECEITAS MARAVILHOSAS

Sobremesas Criativas

Receitas Maravilhosas - Ano 3 - nº 76

ISSN: 1980-6566 R$ 4,99 9 771980 656006 76

Folhado de Limão com Chocolate Branco

Mousse de Brigadeiro

Truffa Gelada

Bombom Truffado

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

EDITOR
Paulo Milreu

DIRETORA ADMINISTRATIVA
Aliny Milreu

DIRETOR DE ARTE
Fred Aguiar

DIAGRAMAÇÃO
Rodrigo Costa

DEPARTAMENTO COMERCIAL
Moacir Oliveira

DEPARTAMENTO FINANCEIRO
Rafaella Fonseca

REDAÇÃO
Marília de Lucca

FOTOGRAFIA
Artur Bragança

PRODUÇÃO
Ana Carolina Thomaz

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
Maria dos Anjos T. Milreu

AGRADECIMENTOS
DilCami Presentes
(11) 3641-6520

Distribuição Nacional
Fernando Chinaglia Distribuidora

Não é permitida reprodução total ou parcial do conteúdo dessa edição sem autorização prévia da editora.

Receitas Maravilhosas
Sobremesas Criativas - Edição 77

AW
Editora

R. João Fraissat, 232 – CEP 05048-040
São Paulo – SP Tel.: (11) 3862-0005
www.altagastronomia.com.br

Devidamente registrada no
3º Cartório de Registro
Civil de Pessoas Jurídicas
sob o nº 243.939

ÍNDICE

Alfajor de Biscoito com Doce de Leite 4
Beijinho Surpresa Caramelado 5
Bem-Casado 6
Bolo Caixa de Presente 6
Bolo Sabor Morango 7
Bolo de Café 8
Bombom Truffado Crocante de Amendoim 9
Brigadeirão Jandu 10
Catarina de Chocolate com Doce de Leite 11
Cake Pops 11
Cerelis em Festa 12
Crema Catalana de Baunilha e Laranja 13
Charuto Truffado 13
Cupcake Alegria 14
Damasco Recheado 15
Embrulhadinho de Paçoca Cremosa 16
Licor de Avelã 16
Folhado de Limão com Chocolate Branco 17
Maravilha de Abacaxi com Uva 18
Merengado de Maracujá com Coco 19
Mousse de Brigadeiro com Morango 19
Mousse Flocos 20
Pão de Mel Sorvete 21
Pavê de Beijinho Cremoso 22
Pavê Sorvete de Limão 23
Queijadinha de Cocada 24
Rocambole de Coco com Marshmallow 25
Taça Sensação 26
Taça Delícia de Amendoim 26
Torta Napolitana 27
Tortinha Vestida para Festa 28
Truffa Cremosa de Colher 29
Truffa Gelada 29

Culinarista Alispec:
Ana Lucia Teixeira da Silva
(11) 9376-4729
ana.lts@uol.com.br

Página 07

Página 15

Página 19

Página 21

Página 24

Página 28

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

ALFAJOR DE BISCOITO COM DOCE DE LEITE E MARSHMALLOW

25min. 8 porções

Ingredientes

1 xícara (chá) de marshmallow industrializado
1 pacote de biscoito de leite com cobertura de chocolate
1 xícara (chá) de Doce de Leite **Alispec**
250g de Cobertura Fracionada Meio Amarga **Alispec** derretida

Modo de Preparo

Em uma batedeira bata o marshmallow em ponto muito firme e reserve. Com cuidado, pegue o biscoito com o lado do chocolate virado para cima e coloque um pouco de doce de leite. Junte outro biscoito e, sobre ele, o marshmallow batido. Termine com outro biscoito e banhe na cobertura derretida. Decore a gosto.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

30min. 40 unidades

BEIJINHO SURPRESA CARAMELADO

Ingredientes

Beijinho
100g de coco seco
400g de Beijinho **Alispec**
40 unidades de Cerelis **Alispec**

Caramelo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de glucose

Modo de Preparo
Beijinho: Em uma tigela misture o coco seco com o beijinho e envolva na cerelis seca. Caramelo: Em uma panela misture todos os ingredientes e, em seguida, leve ao fogo até que se forme um caramelo dourado. Montagem: Banhe os docinhos no caramelo e decore a gosto.

BEM-CASADO

1h 15min. 25 fatias

Ingredientes

Massa
3 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
200ml de suco de laranja
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio
1kg de Prati Doce de Leite **Alispec**
2 colheres (sopa) de licor de cacau
1 xícara (chá) de chantilly em ponto bem firme
Açúcar gelado para decorar

Modo de Preparo
Massa: Em uma batedeira bata muito bem os ovos e o açúcar até ficar uma mistura fofa. Vá intercalando a farinha de trigo com o suco de laranja e, por último, o fermento. Coloque a massa em uma forma de 25cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC, por 15 minutos. Recheio: Em uma tigela misture todos os ingredientes e reserve. Montagem: Corte o bolo em duas partes e intercale-as com o recheio. Cubra com o próprio recheio e finalize com o açúcar gelado.

BOLO CAIXA DE PRESENTE

1 hora 28 fatias

Ingreditentes

Massa
1 massa branca de sua preferência

Recheio Refrescante de Abacaxi com Hortelã
1 colher (sopa) de gelatina incolor
$^1/_2$ xícara (chá) de água
1kg de Doce de Abacaxi com Coco **Alispec**
1 lata de creme de leite com soro
4 folhas de hortelã picadas
Marshmallow industrializado (o necessário)

Modo de Preparo
Recheio: Em uma panela hidrate e dissolva a gelatina na água, seguindo as instruções da embalagem. Reserve. Em uma batedeira bata o doce de abacaxi com o creme de leite e a gelatina reservada. Adicione as folhas de hortelã, bata novamente e, em seguida, leve para gelar por 15 minutos. Montagem: Monte o bolo fazendo duas camadas de massa e de recheio. Cubra com o marshmallow e decore a gosto.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

BOLO SABOR MORANGO

1h 15min. 17 fatias

Ingredientes

Massa

2 claras
2 gemas
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor morango
100ml de água quente
1 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó

Recheio

1kg de Doce Sabor Morango **Alispec**
500g de chantilly sabor morango em ponto cremoso
2 xícaras (chá) de Prati Morango **Alispec**

Modo de Preparo

Massa: Em uma batedeira bata bem as claras. Junte as gemas e o açúcar e torne a bater bem. Adicione o pó para sorvete e vá alternando a água com a farinha e, por último, o fermento. Coloque a massa em uma forma de 17cm untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC, por aproximadamente 20 minutos. Reserve. **Recheio:** Em uma batedeira bata o doce sabor morango. Acrescente o chantilly e, por último, o prati morango. **Montagem:** Corte o bolo em duas partes e intercale-as com o recheio. Leve à geladeira por 1 hora, desenforme e, com a ajuda de um saco de confeitar, decore com o restante do recheio.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

BOLO DE CAFÉ

1h 30min. 27 fatias

Ingredientes

Massa

3 ovos
1 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
150ml de leite quente
1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Recheio Cremoso de Café

1 pote de Truffa **Alispec**
200g de Cobertura Fracionada ao Leite **Alispec** derretido
100g de creme de leite sem soro
1 colher (sopa) de café solúvel
300g de chantilly

Rosas de Brigadeiro

4 colheres (sopa) de Brigadeiro **Alispec**
8 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau
Arabescos de chocolate a gosto para decorar

Modo de Preparo

Massa: Em uma batedeira bata os ovos com o açúcar, acrescente o chocolate em pó e volte a bater. Reduza a velocidade da batedeira, adicione alternadamente a farinha e o leite, e por último, o fermento. Transfira a massa para uma forma de 27cm de diâmetro e asse em forno pré-aquecido a 180ºC, por aproximadamente 15 minutos. Recheio: Em uma batedeira bata o doce de truffa com o chocolate derretido, o creme de leite e o café. Adicione o chantilly e bata novamente. Rosa de Brigadeiro: Em uma tigela misture o brigadeiro com o chocolate em pó até desgrudar das mãos. Modele os docinhos com a mão e reserve-os. Montagem: Corte o bolo em duas partes e recheie-as. Cubra com o mesmo creme do recheio e decore com os arabescos de chocolate a as rosas de brigadeiro.

Dica: Se desejar utilize um molde para moldar as rosas de brigadeiro.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

BOMBOM TRUFFADO CROCANTE DE AMENDOIM

30min. 30 unidades

Ingredientes

1 pote de Truffa **Alispec**
6 colheres (sopa) de Ganache **Alispec**
1 colher (sopa) de Paçoca Cremosa **Ja ndu**
1/2 xícara (chá) de amendoim triturado
Cobertura Fracionada ao Leite **Alispec** derretida a gosto

Modo de Preparo

Em um recipiente misture o doce de truffa com o ganache e a paçoca cremosa. Leve à geladeira por 25 minutos. Passado este tempo, retire da geladeira e enrole os docinhos. Molhe-os em água, passe-os no amendoim triturado e banhe na cobertura derretida. Decore a gosto.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

BRIGADEIRÃO JANDU

1 hora | 18 fatias

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 latas de leite (utilize a lata de leite condensado para medir)
3 ovos
4 colheres (sopa) de Creme de Avelã **Jandu**
1 colher (sopa) de farinha de trigo
Margarina para untar (o necessário)
Chocolate granulado para decorar
Avelãs para decorar

Modo de Preparo

Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata até misturar bem. Unte uma forma de furo central e disponha a mistura do liquidificador. Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC e asse em banho-maria, por aproximadamente 45 minutos. Espere esfriar, desenforme, polvilhe com o chocolate granulado e decore com as avelãs.

Dica: Não desenforme o doce morno para evitar que ele rache.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

CAKE POPS

25min. 50 unidades

Ingredientes

Massa

1 massa de pão-de-ló de sua preferência
1 xícara (chá) de Doce Sabor Morango **Alispec**
Cobertura Fracionada Branca **Alispec** para banhar (o necessário)
50 palitos de pirulito

Modo de Preparo

Esfarele o pão-de-ló e vá colocando o doce sabor morango até obter uma massa cremosa a ponto de enrolar. Modele-a no palito e banhe-a na cobertura fracionada derretida.

Dica: Use corantes alimentícios para tingir e decorar seus pirulitos.

1h 45min. 30 fatias

CATARINA DE CHOCOLATE COM DOCE DE LEITE

Ingredientes

Massa

30g de fermento biológico fresco
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
100ml de óleo
600ml de leite
1kg de farinha de trigo (aproximadamente)

Recheio

2 xícaras (chá) de Prati Chocolate **Alispec**
2 xícaras (chá) de Prati Doce de Leite **Alispec**

Modo de Preparo

Massa: Em uma vasilha misture o fermento, o açúcar e o sal. Adicione os ingredientes líquidos e vá acrescentando a farinha, até que a massa solte das mãos. Deixe descansar por 20 minutos e, com a ajuda de um rolo, abra a massa. Em seguida, recheie com uma camada de prati doce de leite e uma de prati chocolate. Feche da forma desejada (pode ser em forma de pastelão, rocambole ou catarina), fazendo cortes na lateral da massa para poder trançar. Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC, por 15 minutos. Decore a gosto.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

CERELIS EM FESTA

1h 40min. 20 fatias

Ingredientes

Massa

1 massa de bolo de sua preferência

Recheio de Cerelis

1 pote de Cerelis **Alispec**
1 lata de creme de leite com soro
1 pote de Brigadeiro Branco **Alispec**
200g de chantilly ou pasta americana para o acabamento
Cerelis **Alispec** para decorar

Modo de Preparo

Recheio: Bata a cerelis e o creme de leite no liquidificador. Reserve. Em uma batedeira bata o Brigadeiro Branco até ficar bem cremoso. Junte o chantilly, bata bem e incorpore à mistura do liquidificador. Montagem: Intercale massa e recheio até terminarem. Leve à geladeira, cubra com o chantilly ou a pasta americana e decore com a cerelis.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

CREMA CATALANA DE BAUNILHA E LARANJA

25min. 12 unidades

Ingredientes

1 pote de Brigadeiro Branco **Alispec**
300g de creme de leite com soro
2 gemas peneiradas
1 colher (sopa) de essência de baunilha
Raspas da casca de 1 laranja
$^1/_2$ xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Em uma panela dissolva o brigadeiro branco no creme de leite quente. Ainda no fogo, junte as gemas, mexa até abrir fervura e desligue o fogo. Adicione a essência de baunilha e as raspas da casca da laranja. Montagem: Disponha o creme em recipientes individuais e deixe esfriar. Antes de servir, polvilhe com o açúcar e, com um maçarico, caramelize toda a superfície.

Dica: Decore com raspas da casca de uma laranja.

CHARUTO TRUFFADO

1h 30min. 15 fatias

Massa

1 bolo de sua preferência
300g de Cobertura Fracionada ao Leite **Alispec** derretida
150g de Cobertura Fracionada Meio Amarga **Alispec** derretida

Recheio Truffado

1 pote de Truffa **Alispec**
1 xícara (chá) de Ganache **Alispec**
$^1/_2$ lata de creme de leite com soro
1 colher (sopa) de licor de cacau

Modo de Preparo

Recheio: Misture o doce de truffa com o ganache, o licor e, por último, o creme de leite. Leve para gelar por 15 minutos. Enquanto isso, em uma caixa de acetato, pincele a cobertura fazendo a casquinha. Leve a forma à geladeira até ficar esbranquiçada. Proceda da mesma maneira com os charutos de cobertura, fazendo a casquinha em uma forma de acetato em formato de charuto. Montagem: Monte o bolo dentro da caixa de cobertura e desenforme, com cuidado. Dê o acabamento decorando com os charutos.

https://dicasreceitaspraticas.blogspot.com

CUPCAKE ALEGRIA

45min. 15 unidades

Ingredientes

Massa
3 claras
3 gemas
1 xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1/2 xícara (chá) de leite quente
4 colheres (sopa) de cacau em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de gotas de chocolate

Recheio
2 xícaras (chá) Prati Baunilha com Coco **Alispec**

Modo de Preparo
Massa: Em uma batedeira bata as claras em neve e reserve-as. Bata as gemas com o açúcar, a margarina, o leite e, alternadamente, o cacau e a farinha. Adicione lentamente as claras em neve e, por último, o fermento e as gotas de chocolate. Montagem: Coloque a massa em forminhas próprias para cupcakes e recheie com o prati baunilha com coco. Leve para assar em forno médio (180ºC), por aproximadamente 15 minutos. Espere esfriar para decorar a gosto.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

DAMASCO RECHEADO

30min. 30 unidades

Ingredientes

Damasco

1 xícara (chá) de Cocada Cremosa **Alispec**
1/2 xícara (chá) de Prati Maracujá **Alispec**
1/2 xícara (chá) de Cobertura Fracionada Branca **Alispec**
200g de damasco seco

Caramelo

1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
1 colher (café) de cremor tártaro

Modo de Preparo

Damasco: Em uma tigela coloque a cocada cremosa com o prati maracujá e misture bem. Junte a cobertura derretida, mexa até incorporar e leve à geladeira por 30 minutos. Abra o damasco ao meio, retire a mistura da geladeira e recheie-os. Caramelo: Em uma panela junte todos os ingredientes e leve ao fogo até atingir cor de guaraná. Montagem: Banhe os damascos recheados no caramelo e disponha-os em papel-manteiga para secarem antes de servir.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

LICOR DE AVELÃ

10min. 1 litro

Ingredientes
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite com soro
300ml de licor de cacau
5 colheres (sopa) de Creme de Avelã **Jandu**

Modo de Preparo
Em um liquidificador bata todos os ingredientes até formar uma mistura homogênea. Coloque em copos e sirva imediatamente.

Dica: Sirva gelado.

EMBRULHADINHO DE PAÇOCA CREMOSA

45min. 40 pedaços

Ingredientes

Massa
3 ovos
1 $^{1}/_{2}$ xícaras (chá) de açúcar
150ml de leite quente
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Creme de Paçoca Cremosa
1 pote de 350g de Paçoca Cremosa **Jandu**
1 xícara (chá) de chantilly
1 xícara (chá) de farinha de amendoim

Calda Cremosa
1 lata de creme de leite com soro
1 lata de leite condensado
1 lata de água filtrada (utilize a lata do leite condensado para medir)

Modo de Preparo
Massa: Em uma batedeira bata muito bem os ovos com o açúcar até ficar uma mistura bem fofa e clara. Com a batedeira no mínimo, junte a farinha de trigo alternando com o leite e, por último, o fermento em pó. Disponha a massa em uma assadeira de 28cm X 35cm untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC, por aproximadamente 15 minutos. Creme de Paçoca Cremosa: Em uma tigela misture todos os ingredientes e reserve. Calda Cremosa: Em um recipiente misture todos os ingredientes até homogeneizar. Reserve. Montagem: Corte o bolo ao meio, umedeça a primeira parte com a calda e disponha metade do recheio. Coloque a outra parte do bolo e finalize com o restante do recheio, fazendo a cobertura. Com um cortador 4cm X 4cm corte o bolo e passe os pedaços na farinha de amendoim. Embrulhe-os em papel-celofane ou chumbo.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

FOLHADO DE LIMÃO COM CHOCOLATE BRANCO

30min. 20 fatias

Ingredientes

Bolo Folhado
3 discos de 20cm de diâmetro de massa folhada pronta

Recheio de Limão
400g de Limãozinho **Alispec**
1/2 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de pó para sorvete sabor limão
300g de chantilly
100g de Cobertura Fracionada Branca **Alispec** derretida
Chantilly e raspas de chocolate branco para decorar

Modo de Preparo

Recheio de Limão: Em uma batedeira bata o limãozinho, junte o leite condensado, o pó para sorvete, o chantilly e o chocolate branco e torne a bater até misturar. Reserve. Montagem: Em um aro de 20cm de diâmetro coloque um disco da massa folhada. Disponha uma camada de creme de limão, outro disco de massa folhada e vá montando em camadas até terminarem os ingredientes. Decore com o chantilly e as raspas de chocolate branco.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

MARAVILHA DE ABACAXI COM UVA

25min. 40 unidades

Ingredientes

400g de Doce de Abacaxi com Coco **Alispec**
100g de coco ralado seco
100g de Cobertura Fracionada Branca **Alispec** derretida
2 folhas de hortelã
40 bagas de uva verde sem caroço
Cobertura Fracionada Branca **Alispec** a gosto

Modo de Preparo

Em uma tigela coloque o doce de abacaxi, adicione o coco ralado, a cobertura fracionada e misture bem. Leve à geladeira por 15 minutos, retire e envolva nas uvas lavadas e secas. Em seguida, banhe as uvas na cobertura fracionada branca ou meio amarga derretida.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

MOUSSE DE BRIGADEIRO COM MORANGO

40min. 12 unidades

Ingredientes

1 xícara (chá) de Ganache **Alispec**
2 xícaras (chá) de Brigadeiro **Alispec**
1 lata de creme de leite com soro
100g de Cobertura Fracionada Meio Amarga **Alispec** derretida
1 xícara (chá) de chantilly batido em ponto firme
1 caixa de morango
2 caixas de gelatina de morango
1 xícara (chá) Prati Morango **Alispec**

Modo de Preparo

Em uma batedeira bata o ganache e o brigadeiro até ficar bem cremoso. Acrescente o creme de leite, o chocolate derretido e, por último, o chantilly. Transfira a mousse para recipientes individuais, cubra com os morangos e leve para gelar. Enquanto isso, prepare a gelatina seguindo as instruções da embalagem. Incorpore o prati morango e coloque essa mistura sobre a mousse. Retorne à geladeira por 30 minutos e sirva em seguida.

MERENGADO DE MARACUJÁ COM COCO

30min. 28 fatias

Ingredientes

2 placas de merengue
400g de Cocada Cremosa **Alispec**
1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
1 xícara (chá) Prati Maracujá **Alispec**
500ml de chantilly

Modo de Preparo

Em um recipiente faça uma mistura com a cocada cremosa, o suco concentrado, o prati maracujá e o chantilly. Reserve. Montagem: Coloque sobre a placa de merengue metade do recheio, cubra com a outra placa de merengue e finalize com o restante do recheio. Decore a gosto.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

MOUSSE FLOCOS

3h 20min. 8 porções

Ingredientes

400g de Brigadeiro Branco Alispec
200g de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly mole
1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor creme
100g de Cobertura Fracionada ao Leite Alispec
Calda de sorvete sabor chocolate a gosto

Modo de Preparo

Em uma batedeira bata o brigadeiro até ficar cremoso. Junte o chantilly mole, o pó para sorvete e, por último, a cobertura fracionada ao leite. Em taças individuais, decore com a calda de chocolate e disponha o mousse. Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas antes de servir.

Dica: Na hora de servir cubra o mousse com cookies em pedaços.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

PÃO DE MEL SORVETE

1 hora 2 porções

Ingredientes

Massa
1 xícara (chá) de mel
1 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina
300ml de leite morno
1 colher (sopa) de canela em pó
1 colher (chá) de cravo em pó
1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
1 colher (chá) de fermento em pó
4 xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio de Sorvete Mousse
1kg de Prati Doce de Leite **Alispec**
200g de creme de leite sem soro
1 colher (sopa) de emulsificante

Modo de Preparo
Massa: Em uma batedeira bata o mel, o açúcar e a margarina. Junte o leite, as especiarias, o bicarbonato, o fermento e, por último, a farinha. Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada e asse em forno baixo (160°C), por 25 minutos. Recheio: Em uma batedeira bata o prati doce de leite com o creme de leite e o emulsificante até formar um creme. Montagem: Em um recipiente faça camadas, intercalando a massa de pão de mel com o creme.

Dica: Cubra com Recheio e Cobertura Sabor Chocolate **Alispec** e decore com Ganache **Alispec**.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

PAVÊ DE BEIJINHO CREMOSO

30min. 10 porções

Ingredientes

400g de Beijinho **Alispec**
300g de creme de leite com soro
1 pacote de biscoito de coco

Modo de Preparo

Em uma batedeira bata o beijinho com o creme de leite até ficar uma mistura bem cremosa. Montagem: Em um refratário intercale camadas de biscoito com o creme de beijinho e decore com beijinhos.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

PAVÊ SORVETE DE LIMÃO

30min. 10 porções

Ingredientes

400g de Limãozinho **Alispec**
1/2 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de emulsificante
2 xícaras (chá) chantilly
1 pacote de biscoito tipo champanhe

Modo de Preparo

Em uma batedeira bata o limãozinho com o leite condensado e o emulsificante. Adicione o chantilly e misture bem. Montagem: Em um refratário intercale o biscoito com o creme até finalizar.

Dica: Decore com marshmallow industrializado.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

QUEIJADINHA DE COCADA

35min. 18 unidades

Ingredientes

400g de Cocada Cremosa **Alispec**
1 lata de leite condensado
3 ovos
50g de queijo ralado
1 $^{1}/_{2}$ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata até ficar uma mistura homogênea. Disponha a massa em forminhas de papel apoiadas em formas de empadas. Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC e asse por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

ROCAMBOLE DE COCO COM MARSHMALLOW

1 hora

20 fatias

Ingredientes

Massa

6 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó
3 xícara (chá) de farinha de trigo
300ml de água
1 colher (sopa) de fermento em pó

Creme de Coco

1kg de Cocada Cremosa **Alispec**
1 xícara (chá) de marshmallow industrializado

Decoração

Marshmallow e calda de chocolate a gosto

Modo de Preparo

Massa: Em uma batedeira bata muito bem os ovos com o açúcar até ficar uma mistura bem fofa. Peneire a farinha de trigo, o fermento e o chocolate intercalando com a água. Disponha a mistura em uma forma de 30cm X 42cm untada e enfarinhada e leve rapidamente para assar em forno médio pré-aquecido a 180ºC, por aproximadamente 15 minutos. Creme de Coco: Em um recipiente misture a cocada cremosa com o marshmallow e reserve. Montagem: Desenforme o rocambole ainda quente em um pano de prato seco e polvilhado com açúcar. Espalhe o recheio por toda a massa e enrole-a com a ajuda do pano açucarado. Deixe descansar enrolado até esfriar. Retire o pano de prato com cuidado e cubra com o marshmallow e a calda de chocolate na hora de servir.

TAÇA DELÍCIA DE AMENDOIM

20min. 6 unidades

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite com soro
4 colheres (sopa) de Paçoca Cremosa **Jandu**
1 colher (sopa) de gelatina incolor
1/2 xícara (chá) de água

Caramelo de Amendoim

1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de amendoim

Modo de Preparo

Em um liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite e a paçoca cremosa. Bata até que se forme um creme. Junte a gelatina hidratada e derretida na água, seguindo as instruções da embalagem. Distribua a mistura em taças e leve a geladeira. Caramelo de Amendoim: Leve o açúcar ao fogo até obter um caramelo dourado. Adicione o amendoim e coloque a mistura sobre uma superfície untada. Deixe esfriar e quebre em pedaços para decorar sua sobremesa. Montagem: Disponha o caramelo sobre o doce e sirva.

TAÇA SENSAÇÃO

40min. 20 porções

Ingredientes

Massa

200ml de água
5 colheres (sopa) de margarina
200g de farinha de trigo
6 ovos

Creme de Doce de Leite

1kg de Doce de Leite **Alispec**
500g de creme de leite
1 colher (sopa) de aroma de caramelo
2 xícaras (chá) de crocante de açúcar caramelado

Modo de Preparo

Massa: Em uma panela coloque a água e a margarina e leve ao fogo até levantar fervura. Acrescente a farinha de uma vez e mexa até cozinhar. Transfira o conteúdo para uma batedeira e vá acrescentando os ovos, um a um. Coloque a massa em uma manga de confeitar e faça pitangas em uma assadeira. Leve para assar em forno médio (180ºC) até dourar. Creme: Em uma batedeira bata o doce de leite com o creme de leite e adicione o aroma de caramelo e, por último, o crocante. Montagem: Monte a taça em camadas, sendo uma de Carolina, uma de creme crocante e até terminarem todos os ingredientes. Leve à geladeira até o momento de servir.

Dica: Para fazer o crocante de açúcar, em uma panela prepare um caramelo com açúcar e água. Quando estiver frio e firme, triture-o delicadamente.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

TORTA NAPOLITANA

1h 45min. 25 fatias

Ingredientes

Base
1 disco de pão-de-ló de chocolate de sua preferência
Ganache **Alispec** para decorar

Creme de Chocolate
500g de Ganache **Alispec**
1 lata de creme de leite com soro
1 colher (sopa) de emulsificante

Creme de Morango
1 colher (sopa) de gelatina incolor sem sabor
1/2 xícara (chá) de água
1 pote de Doce Sabor Morango **Alispec**
1 lata de creme de leite com soro
1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor morango tropical

Creme de Nata
1 colher (sopa) de gelatina incolor sem sabor
1/2 xícara (chá) de água
1 lata de creme de leite com soro
1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor nata
1 pote de Brigadeiro Branco **Alispec**

Modo de Preparo
Creme de Chocolate: Em uma batedeira coloque o ganache, o creme de leite e o emulsificante. Bata muito bem até ficar uma mistura cremosa. Creme de Morango: Em uma panela hidrate e dissolva a gelatina na água, seguindo as instruções da embalagem. Reserve. Em uma batedeira bata o doce sabor morango com o creme de leite e a gelatina reservada e, por fim, o pó para sorvete. Bata bem e reserve também. Creme de Nata: Em um recipiente hidrate e dissolva a gelatina na água, seguindo as instruções da embalagem. Reserve. Enquanto isso, em uma batedeira bata o brigadeiro branco com o creme de leite, a gelatina reservada e, por fim, o pó para sorvete. Bata bem e reserve. Montagem: Em um aro de 25cm de diâmetro disponha o disco de pão-de-ló e, sobre ele, o creme de chocolate. Adicione o creme de morando e finalize com o de nata. Leve à geladeira por 1 hora. Retire o aro e com a ajuda de um saco de confeitar, decore com o ganache.

https://dicasreceitaspraticas.blogspot.com

TORTINHA VESTIDA PARA FESTA

25min. 50 unidades

Ingredientes

12 tortinhas tipo caravelly pronta

Recheio de Brigadeiro Truffado

400g de Brigadeiro **Alispec**
3 colheres (sopa) de Doce de Truffa **Alispec**
100g de Cobertura Fracionada ao Leite **Alispec** derretida
Chocolate granulado e açúcar de confeiteiro a gosto

Modo de Preparo

Em um recipiente misture o brigadeiro com o doce de truffa e a cobertura fracionada ao leite. Disponha a mistura nas tortinhas e passe-as no granulado e no açúcar de confeiteiro, se for o caso.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

TRUFFA CREMOSA DE COLHER

25min. 12 unidades

Ingredientes

200g de Cobertura Fracionada Meio Amarga **Alispec**
200g de creme de leite com soro
200g de Doce de Leite com Chocolate **Alispec**
2 colheres (sopa) de rum
12 copinhos de acrílico de 20ml

Modo de Preparo

Em um recipiente derreta a cobertura fracionada meio amarga em banho-maria, junte o creme de leite e o doce de leite com chocolate. Misture bem e adicione o rum. Distribua a mistura nos copinhos e sirva acompanhado de colheres de café.

TRUFFA GELADA

30min. 25 unidades

Ingredientes

200g de Cobertura Fracionada ao Leite **Alispec**
100g de creme de leite com soro
1 xícara (chá) de Prati Maracujá **Alispec**
2 xícaras (chá) de chantilly
300g de Cobertura Fracionada Branca **Alispec** derretida

Modo de Preparo

Em um recipiente misture bem a cobertura fracionada ao leite com o creme de leite e o prati maracujá. Junte o chantilly e reserve. Montagem: Em uma forma de acetato no formato de truffa alongada, faça uma casquinha passando a cobertura fracionada branca. Leve à geladeira até a forma ficar esbranquiçada. Disponha o creme reservado e feche com o restante da cobertura. Leve novamente à geladeira até secar. Dê o acabamento retirando as possíveis rebarbas.

Dica: Essa truffa tem 7 dias de durabilidade, se mantida na geladeira em potes fechados.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com